

# I N G R E D I E N T E S

## Roll de Espinaca, Pollo y Tomates secos

400 gr de espinaca congelada  
5 huevos  
300 gr de queso crema  
1 cda de mayonesa  
1/2 cda e mostaza de dijon  
1 puñado de tomates secos hidratados.  
300 gr de pollo deshesado previamente cocinado.  
sal y pimienta

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Hervir 400gr de espinaca (o descongelar una de las que vienen congeladas) y escurrirla con un trapo así le sacas todo el agua.
- 2-En un bol mezclar 5 yemas junto con la espinaca . Salpimentar.
- 3- En un bol batir a nieve 5 claras.
- 4- Mezclar ambas preparaciones en dos partes, de forma envolvente.
- 5- En una placa para horno poner una plancha de silicona, con un chorrito de aceite de oliva. Esparcirlo bien (así no se pega.)
- 6- Agregar la preparación y estirla sobre la silicona.
- 7- Llevar a un horno de 180gr por 10 minutos (hasta que lo toques y esté seco, ósea no se te pegue en el dedo)
- 8- Dejar entibiar.
- 9- En un bol mezclar 1 1/2taza de queso crema con 1 cucharada de mayonesa y 1 puñado de ciboulette picado y el pollo trozado/despenusado.
- 10- Untarlo sobre la masa.
- 11- Enrollar el roll como si fuera un pío Nono y llévalo a la heladera por lo menos dos horas.

